Семь поварят

Закуски к коктейлю



СЕМЬ ПОВАРЯТ

ЗАКУСКИ К КОКТЕЙЛЮ



Издательство «Аркаим»

ЗАКУСКИ К КОКТЕЙЛЮ

СОДЕРЖАНИЕ







150 килокалорий

155–250 килокалорий

255–300 килокалорий

КАНАПЕ

на 6—8 штук



- ломтики хлеба диаметром 3–5 см 6–8 шт.
- каперсы 2 ст. ложки

Канапе с икрой

- масло сливочное 60 г
- икра рыбная 120 г

Канапе с креветками

- майонез нежирный или масло 60 г
- креветки очищенные 12–16 шт.

Канапе с паштетом

- сыр сливочный нежирный с хреном 60 г
- паштет готовый 120 г

Обжаренный хлеб смажьте маслом, майонезом или сыром с хреном. На каждый ломтик хлеба уложите горкой икру, креветок или паштет. Оформите маслом, каперсами.

Варианты:

■ Нарезанное ломтиками яйцо, сваренное вкрутую, свежие огурцы, рубленый лук.

■ Ломтики молодого картофеля, сельдь, сметана и рубленый зеленый лук или лук-резанец.

■ Сыр с голубыми прожилками и редис, нарезанный ломтиками.

■ Холодный ростбиф, салат-латук, хрен со сливками, соленые и маринованные огурцы.



• Время приготовления 30 минут •

КОКТЕЙЛЬ-ЗАКУСКИ

на 10 порций

Маринованные креветки

- креветки вареные очищенные 12 шт.
- масло растительное 60 г
- уксус винный 2 ст. ложки
- чеснок толченый 1 маленький зубчик
- огурец 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Маринуйте креветок в смеси масла, уксуса, соли, перца и чеснока 30 минут. Подайте, выложив на кружочки огурца.

Коктейль-помидоры

- помидоры черри 20 шт.
- творог 100 г или сыр твердый тертый 75 г и сметана нежирная 50 г
- зелень рубленая 2 ст. ложки
- паприка молотая 1 щепотка

■ Срежьте верхушки помидоров, удалите семена. Наполните помидоры творогом или тертым сыром, смешанным со сметаной, зеленью и паприкой.



Мини-фрикадельки

- фарш говяжий 250 г
- крошки хлебные 2 ст. ложки
- вода 75 г
- лук тертый ½ ст. ложки
- огурцы маринованные рубленые 2 ст. ложки
- маргарин 1 ст. ложка
- мука 2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Хлебные крошки залейте водой и оставьте на 10 минут. Соедините с фаршем, луком и огурцами. Приправьте по вкусу солью и перцем. Сформуйте из смеси шарики, запанируйте их в муке и жарьте на маргарине 10 минут. Охладите.

• Время приготовления 40 минут •

ЗАКУСКИ НА ШПАЖКАХ

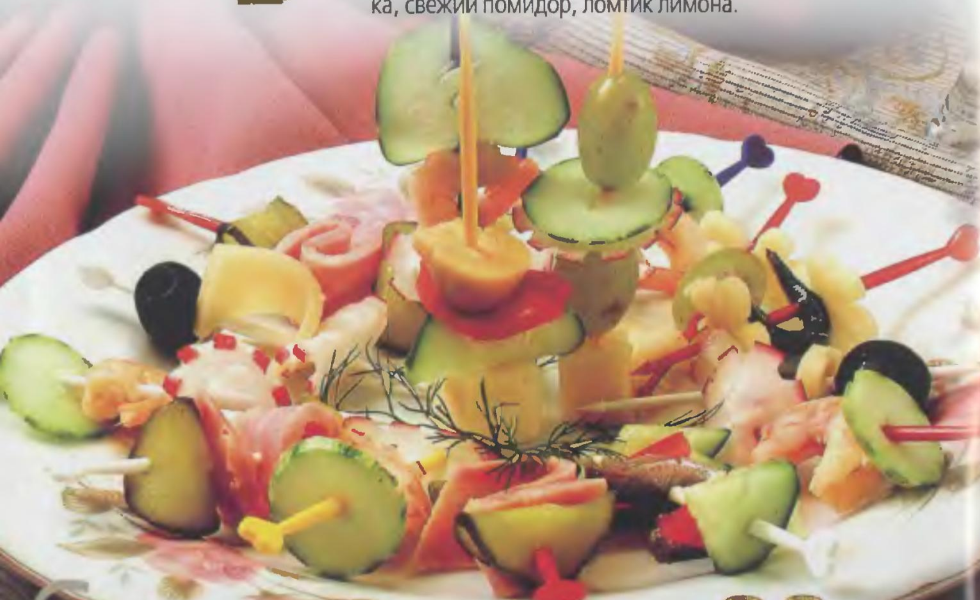
Это несложные закуски, не требующие больших затрат времени на приготовление. Для таких закусок подходят различные комбинации из сыра, свежих или консервированных овощей, мясных или рыбных продуктов. Для этой цели не годятся рассыпчатые продукты.

Для скрепления используют палочки из дерева, пластмассы или металла, которые при подаче можно воткнуть в кусочки батона или свежего огурца.



Варианты закусок:

- Половинка редиски, ломтик ветчины, смазанный горчицей, кружок соленого огурца.
- Кубик сыра, маслина, ломтик копченой колбасы, мелкий помидор.
- Лук-шалот, кусочек сельди, кружок редиски, свежий огурец.
- Кубик сыра, креветка, лимон, оливка, фаршированная перцем.
- Кубик сыра, маринованный гриб, ломтик балыка, свежий помидор, ломтик лимона.



• Время приготовления 15 минут •



ЗАКУСКА С СЫРОМ

на 6 порций

- сыр плавленый сливочный острый 100 г
- масло сливочное 50 г
- филе копченой или соленой рыбы 1 шт.
- томатная паста или кетчуп 1 ст. ложка
- лук зеленый рубленый 1 ст. ложка
- печенье сухое разной формы 20 шт.
- колбаса копченая 24 ломтика
- огурец 1 шт.
- помидор 1 шт.
- яйцо вареное 1 шт.
- перец черный молотый
- зелень

Филе рыбы мелко порубите.

Сыр смешайте с маслом, поперчите и разделите массу на 3 части: в одну добавьте лук, в другую – рыбу, в третью – томат или кетчуп, хорошо взбейте.

На печенье разложите ломтики помидора, огурца, яйца и колбасы, а на них выдавите сырную массу, учитывая сочетание продуктов: на колбасу – массу с кетчупом, на яйцо – с рыбой и т. д.

При подаче уложите закуску на блюдо и оформите ломтиками помидора, огурца и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

ОСТРАЯ ЗАКУСКА

на 6 порций

- сыр плавленый «Дружба» 2 пачки
- чеснок 2–3 зубчика
- майонез 50–80 г
- перец сладкий разного цвета 3 шт.
- перец красный молотый
- листья зеленого салата

■ Сыр натрите на крупной терке.

■ Сладкий перец нарежьте мелкими кубиками.

■ Сыр, мелко рубленный чеснок, сладкий перец, майонез и молотый красный перец перемешайте и уложите горкой в салатник или сформуйте шариками. Уложите на листья зеленого салата.

■ Закуску можно подавать в тарталетках.

• Время приготовления 15 минут •





ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

на 8 порций

- грибы маринованные 24 шляпки
- яйца 6 шт.
- сыр твердый тертый 30 г
- ветчина 30 г
- лук зеленый рубленый 2 ст. ложки
- вино белое сухое 2 ст. ложки
- майонез 2 ст. ложки
- зелень петрушки свежая рубленая 1 ст. ложка или сушеная ½ ст. ложки
- соль чесночная ½ ч. ложки
- маслины 8–10 шт.
- зелень



■ Сваренные вкрутую яйца мелко порубите и перемешайте их с мелко нарезанной ветчиной, сыром, луком, вином, майонезом, петрушкой и чесночной солью.

■ В каждую грибную шляпку положите по чайной ложке полученной смеси. Уложите шляпки на блюдо.

■ Оформите маслинами, зеленью.

• Время приготовления 20 минут •



ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА



на 6 порций

- грибы маринованные (шампиньоны, маслята, белые и др.) 24 шт.
- огурец длинный 1 шт.
- сыр 100 г
- яйца вареные 2 шт.
- ветчина 60 г
- майонез 3 ст. ложки
- чеснок 2 зубчика
- зелень укропа и петрушки

■ Ветчину мелко нарежьте, соедините с рублеными яйцами, тертым сыром, измельченным чесноком и майонезом, хорошо перемешайте и сформуйте небольшие шарики.

■ Огурец нарежьте кружочками, уложите на них сырные шарики и накройте шляпками грибов.

■ Блюдо обильно посыпьте рубленой зеленью и разместите «грибочки».

• Время приготовления 20 минут •

на 24 штуки

- листья зеленого салата или шпината 20 шт.
- сыр рокфор 100 г
- сметана густая 100 г
- орехи грецкие 50 г
- желатин 2 г
- огурцы 2 шт.
- лук-резанец ½ пучка
- масло растительное 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Орехи порубите, оставив несколько половинок для оформления, смешайте с размятым сыром и сметаной, посолите, поперчите, добавьте нашинкованный лук-резанец.

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде на 40 минут, затем распустите на слабом огне и перемешайте с сырной массой до кремообразной консистенции.

■ 12 листьев салата или шпината смажьте полученной массой, сверните рулетиками и выдержите в холодильнике 3 часа.

■ Огурцы нарежьте кружочками, выложите на них нарезанные ломтиками рулетики, скрепите шпажками и украсьте половинками ядер орехов.

■ Оставшиеся листья салата разложите на тарелки, сбрызните маслом и уксусом, посолите, поперчите. Сверху уложите рулетики.

РУЛЕТИКИ ИЗ САЛАТА С СЫРОМ





• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОЛИВКИ

на 10 порций

- тесто слоеное 400 г
- оливки без косточек 40 шт.
- миндаль 20 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.
- зелень укропа или петрушки





■ Тесто тонко раскатайте и нарежьте небольшими полосками.

■ Половину оливок начините миндалем, остальные – кусочками перца.

■ На полоску теста поместите фаршированную оливку. Края полоски соедините над оливкой так, чтобы один край заходил на другой, и сколите деревянной шпажкой.

■ Запеките в духовке до золотистого цвета. При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

на 4 порции

- яйца 2 шт.
- фарш мясной 200 г
- огурец 20 г
- редис 10 г
- черемша рубленая 3 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- крахмал кукурузный 1 ч. ложка
- приправа вегета ¼ ч. ложки
- соль
- зелень



■ Яйца взбейте до однородной консистенции, добавив щепотку соли. Из яичной массы на смазанной маслом сковороде испеките тонкие блинчики.

■ В фарш добавьте черемшу, приправу, соль и перемешайте до получения однородной массы.

■ Яичные блинчики выложите на разделочную доску, посыпьте крахмалом. На блинчики ровным слоем уложите фарш и сверните их рулетиками, которые затем готовьте на водяной бане в течение 15 минут.

■ Остывшие рулеты нарежьте ломтиками толщиной 1 см. При подаче оформите зеленью и свежими овощами.

• Время приготовления 40 минут •



ЯИЧНЫЕ РУЛЕТЫ

на 6 порций

- шампиньоны 150 г
- ветчина 50 г
- яйца вареные 6 шт.
- помидоры 3 шт.
- майонез 50 г
- масло сливочное 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль
- листья зеленого салата

■ Яйца очистите, разрежьте пополам. Выньте желтки и натрите их на терке.

■ Для фарша грибы обжарьте на масле вместе с нарезанной ветчиной, добавив соль и перец. Остудите, соедините с желтками и перемешайте.

■ Помидоры разрежьте пополам и, удалив часть мякоти, посолите.

■ Белки яиц наполните фаршем и поставьте вертикально на листья зеленого салата.

■ Помидоры в виде шляпок выложите на яйца, сверху нанесите точки из майонеза.

ГРИБКИ



• Время приготовления 30 минут •



Кружочки с паштетом

■ Белый хлеб нарежьте продольно тонкими ломтиками. Срежьте корочку и раскатайте хлеб скалкой, затем положите на влажный пергамент. Смажьте каждый ломтик тонким слоем паштета, посыпьте рубленым укропом и сверните рулетом. Затем заверните в пленку и выдержите в холодильнике 2 часа. Перед подачей нарежьте тонкими кружочками.

■ Используйте ржаной и пшеничный хлеб и разные по вкусу паштеты.

КОМБИНИРОВАННАЯ ЗАКУСКА



Сырные шарики

■ Смешайте в равных пропорциях плавленый и тертый твердый сыр, например чеддер. Влейте немного сливок или сметаны, чтобы получилась однородная масса. Добавьте паприку и бренди по вкусу. Немного охладите. Сформуйте шарики, обваляйте их в кокосовой стружке и измельченной петрушке. До подачи держите в холодильнике.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ



на 2 порции

- яйца вареные 3 шт.
- лосось консервированный 80 г
- масло сливочное 30 г
- перец красный молотый
- икра рыбная 1 ст. ложка
- зелень укропа
- паштет из куриной печени 60 г
- мускатный орех
- оливки 4 шт.
- корнишоны 1 ст. ложки
- листья зеленого салата

■ Яйца разрежьте пополам, извлеките желтки.

■ Часть желтков разотрите с лососем и маслом, заправьте красным перцем, хорошо взбейте и наполните три половинки белков. Оформите икрой и зеленью.

■ Оставшиеся желтки разотрите с паштетом и мускатным орехом. Зафаршируйте еще три яичных белка и оформите их оливками и корнишонами.

■ Фаршированные яйца подавайте на листьях зеленого салата.

• Время приготовления 20 минут •

на 2 порции

- помидоры 2–4 шт.
- сыр твердый или брынза 80 г
- чеснок 1 зубчик
- перец сладкий 1 шт.
- майонез 70 г
- соль
- листья зеленого салата

■ Помидоры промойте, срежьте верхнюю часть и удалите перегородки с семенами. Сыр натрите на терке, часть оставьте для оформления, а к остальному добавьте рубленый чеснок, мелко нарезанный сладкий перец, заправьте майонезом и перемешайте.

■ Подготовленные помидоры посолите изнутри и наполните приготовленным фаршем.

■ Блюдо выстелите листьями зеленого салата, затем выложите помидоры и посыпьте их тертым сыром.



• Время приготовления 20 минут •



ПОМИДОРЫ С СЫРОМ

на 2 порции

- баклажаны 2 шт.
- помидоры 2 шт.
- чеснок 2 зубчика
- яйцо 1 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль
- зелень



■ Баклажаны промойте, нарежьте вдоль тонкими ломтиками. Посолите и выдержите 30 минут.

■ Ломтики баклажанов обсушите, посыпьте перцем, смочите во взбитом яйце и обжарьте до образования золотистой корочки. Охладите.

■ Смажьте обжаренные ломтики смесью майонеза и рубленого чеснока, положите на каждый дольку помидора, сверните баклажаны рулетиками и сколите шпажками. Уложите на блюдо и оформите зеленью.

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



• Время приготовления 50 минут •

ПИКАНТНЫЕ ОГУРЧИКИ



на 2 порции

- огурчики небольшие 2 шт.
- сыр рокфор 50 г
- творог 50 г
- масло сливочное 20 г
- перец красный молотый ½ ч. ложки
- оливки 4–6 шт.
- зелень



■ Огурчики промойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину.

■ Разомните сыр, смешайте с протертым творогом, маслом и перцем. Хорошо взбейте.

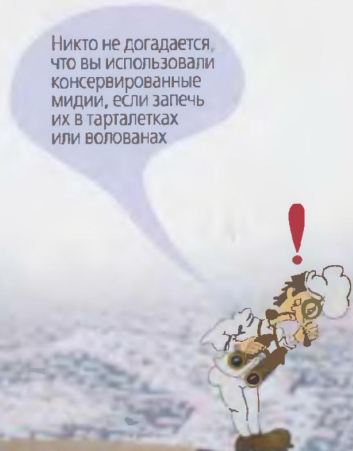
■ Наполните огурчики приготовленным фаршем, оформите оливками и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •

МИДИИ С МАЙОНЕЗОМ

на 2 порции

- мидии 700 г
- майонез 100 г
- лук репчатый 1 головка
- вино белое 2 ст. ложки
- горчица 1 ч. ложка
- сыр 30 г
- перец черный молотый
- соль
- креветки 2–4 шт.
- зелень





■ Мидий почистите щеткой, промойте и варите в кипящей воде 10 минут. Как только створки раскроются — мидии готовы. Откиньте их на сито, уберите нераскрывшиеся раковины. Извлеките мякоть из створок и мелко ее нарежьте.

■ Лук мелко порубите и припустите в вине. Добавьте нарезанных мидий, соль, перец, прогрейте.

■ Охлажденных мидий заправьте частью майонеза, смешанного с горчицей, уложите в створки, посыпьте тертым сыром. Запеките в духовке.

■ Подавайте горячими или холодными, полив оставшимся майонезом. Оформите зеленью и креветками.

• Время приготовления 50 минут •

на 2 порции

для теста:

- мука 170 г
- маргарин 40 г
- молоко 40 г
- сметана 20 г
- яйцо ½ шт.
- сахар 6 г

для салата:

- креветки сыромороженые 200 г
- картофель 100 г
- огурцы свежие или соленые 100 г
- горошек зеленый консервированный 50 г
- майонез 60 г
- соль
- зелень



ТАРТАЛЕТКИ С КРЕВЕТОЧНЫМ САЛАТОМ

■ Тарталетки приготовьте заранее. Для этого растворите в молоке соль и сахар, введите муку, затем размягченный маргарин, яйцо и сметану. Перемешайте и раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Вырежьте лепешки по размеру формочек. Разложите их в формочки, плотно прижимая к внутренней поверхности, проколите вилкой и выпекайте в духовке при 240–260 °С. Охладите.

■ Картофель сварите. Охладите.

■ Креветок промойте, не размораживая, опустите в кипящую подсоленную воду и варите до готовности 10 минут. Готовые креветки должны всплыть и стать ярко-оранжевыми. Для улучшения вкуса можно добавить в воду корень петрушки, морковь.

■ Креветок очистите и нарежьте.

■ Вареный картофель и огурцы нарежьте ломтиками, соедините с зеленым горошком, креветками и частью майонеза.

■ Наполните тарталетки салатом, полейте оставшимся майонезом и оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут •

на 2 порции

- тесто слоеное 250 г
  или волованы готовые 4 шт.
- мякоть вареного омара 60 г
- желток яичный 1 шт.
- зелень

для соуса:

- кокосовая стружка 2 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- шерри сухой 1 ч. ложка
- имбирь, кардамон, перец жгучий красный и куркума молотые, горчица сухая по ¼ ч. ложки
- сок ½ лимона





ВОЛОВАНЫ С ОМАРОМ

■ Приготовьте волованы. Для этого раскатайте тесто толщиной 0,5 см. Круглой выемкой вырежьте 8 лепешек диаметром 5 см. 4 лепешки уложите на лист, смоченный водой, смажьте края желтком, отступив на 0,2 см. У оставшихся 4 лепешек вырежьте середину диаметром 3 см, полученные кольца уложите на лепешки, чтобы их края совпали. Сверху смажьте изделия желтком, отступив от края. Выпекайте 25 минут при 250 °С. Охладите.

■ Для соуса слегка обжарьте кокосовую стружку на сухой сковороде, затем добавьте все указанные ингредиенты и прогрейте 1 минуту. Охладите и смешайте с ломтиками вареного омара.

■ Перед подачей заполните волованы омарами с соусом и оформите их зеленью.

• Время приготовления 45 минут •

на 4 порции

- волованы из слоеного теста готовые 8 шт.
- печень трески консервированная 150 г
- шампиньоны 50 г
- майонез 2 ст. ложки
- зелень петрушки
- масло сливочное 1 ст. ложка

■ Шампиньоны отварите и нарежьте тонкими ломтиками. Затем потушите их 15–20 минут, добавив сливочное масло. Охладите.

■ Печень трески нарежьте кубиками, смешайте с грибами и заправьте майонезом.

■ Разложите смесь в волованы, посыпьте измельченной зеленью петрушки.

ВОЛОВАНЫ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ



• Время приготовления 40 минут •

на 6 порций

- филе белой рыбы 500 г
- филе лосося 150 г
- сливки густые 200 г
- белки яичные 3 шт.
- огурец длинный 1 шт.
- майонез 100 г
- чеснок 2 зубчика
- маслины 24 шт.
- перец красный молотый
- соль
- зелень укропа или петрушки





РЫБНЫЕ ПИРАМИДКИ

■ Филе белой рыбы пропустите 2–3 раза через мясорубку, соедините с яичными белками и взбивайте, постепенно добавляя сливки, до увеличения объема в 2 раза.

■ Во взбитую массу введите соль, перец и измельченный чеснок.

■ Филе лосося нарежьте кубиками по 1–2 см и уложите на смазанный маргарином противень на расстоянии 4–5 см друг от друга. Сверху выложите взбитую рыбную массу в виде пирамидок.

■ Налейте на противень немного воды и припускайте пирамидки в духовке 15–20 минут. Охладите в бульоне.

■ Готовые пирамидки разложите на кружочки огурца, оформите майонезом, маслинами и зеленью.

• Время приготовления 50 минут •

на 8 порций

- кальмары 4 шт.
- филе лосося 100 г
- корень петрушки 2 шт.
- зелень укропа рубленая 2 ст. ложки
- лимон 1 шт.
- соус соевый 1 ч. ложка
- имбирь тертый 1 щепотка
- перец черный горошком 4–5 шт.
- соль
- листья зеленого салата





КОЛЬЦА ИЗ КАЛЬМАРОВ

■ Кальмаров очистите от пленки и, удалив хитиновую пластинку, промойте и обсушите. Срежьте щупальца.

■ Филе лосося нарежьте кубиками, щупальца кальмаров и коренья – соломкой, смешайте, добавьте соль, имбирь и зелень.

■ Наполните полученной смесью тушки кальмаров, края скрепите деревянными шпажками.

■ Уложите тушки в сотейник, залейте небольшим количеством горячей воды, добавьте соевый соус, перец, очищенный ломтик лимона и припускайте при слабом кипении 20–25 минут. Охладите в бульоне.

■ Остывшие тушки кальмаров разрежьте поперек на 4 части и выложите на листья салата. Оформите кружочками лимона и зеленью.

• Время приготовления 1 час •

РУЛЕТИКИ ИЗ ОКОРОКА





на 4—6 порций

- окорок копченый нежирный 225 г
- соус хрен с уксусом 2 ст. ложки
- огурцы маринованные 3 шт.
- майонез 30 г
- зелень

■ Окорок нарежьте тонкими широкими ломтиками, огурцы — тонкими дольками.

■ Смажьте ломтики окорока хреном, положите на каждый по дольке огурца, сверните рулетиками и скрепите шпажками.

■ Выложите рулетики на блюдо. Оформите сеточкой из майонеза и зеленью.

• Время приготовления 20 минут •



на 6—8 порций

- мякоть телятины 650 г
- язык говяжий копченый или мясо копченое 300 г
- шпик 300 г
- мускатный орех тертый ½ ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Телятину отбейте до толщины 1–1,5 см, натрите смесью мускатного ореха, перца и соли. Заверните в нее копченый язык, обернутый тонко отбитыми ломтиками шпика.

■ Рулет заверните в фольгу, перевяжите ниткой и запекайте в духовке 40 минут при 270 °С, затем уменьшите нагрев и доведите рулет до готовности.

■ Готовый рулет охладите и выдержите под грузом 6 часов при 6–8 °С. При подаче нарежьте ломтиками, уложите на блюдо и гарнируйте свежими или консервированными овощами.



РУЛЕТ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

Язык фаршированный

на 10 порций

- язык говяжий 1–1,5 кг
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- соус хрен с уксусом 2 ст. ложки
- майонез 50 г
- зелень укропа 1 пучок
- перец черный горошком
- соль

■ Язык зачистите и варите до готовности с добавлением соли, перца и овощей.

■ Готовый язык сразу опустите в холодную воду и, не давая остыть, очистите от кожи, затем вновь положите в бульон и проварите 10 минут. Охладите в бульоне.

■ Нарежьте язык под углом тонкими ломтиками и смажьте соусом. На каждый ломтик положите по веточке укропа, сверните его рулетиком и скрепите бутербродной шпажкой.

■ Уложите фаршированные ломтики языка на блюдо и оформите майонезом.

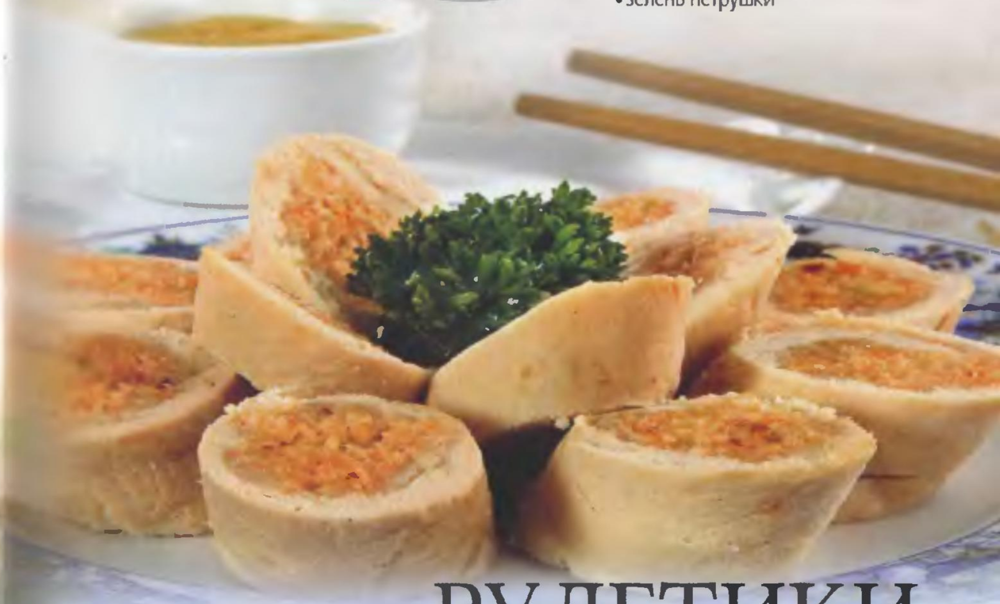


• Время приготовления 2 часа •



на 4 порции

- филе курицы 2 шт.
- креветки очищенные 150 г
- арахис обжаренный 50 г
- белок яичный 1 шт.
- крахмал кукурузный 1 ст. ложка
- приправа вегетта ¼ ч. ложки
- масло растительное 5 ст. ложек
- соль
- зелень петрушки



Рулетики из курицы

■ Филе нарежьте тонкими широкими ломтиками, смешайте с яичным белком, солью, ½ нормы разведенного небольшим количеством воды крахмала и оставьте на 30 минут.

■ Креветок измельчите до получения однородной массы, добавьте соль, приправу и мелко рубленный арахис. Массу хорошо перемешайте.

■ Выложите ломтики филе на разделочную доску, посыпьте оставшимся крахмалом. На край каждого уложите креветочную массу и сверните рулетиками диаметром 2 см. Обжарьте рулетики в разогретом до 180 °С масле до готовности.

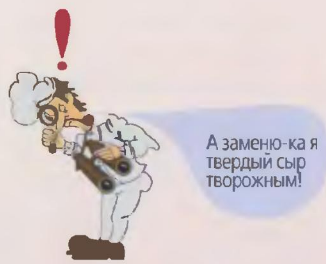
■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 50 минут •

СЫР ИЗ ПТИЦЫ

на 2 порции

- мякоть жареной птицы 100 г
- сыр твердый тертый 60 г
- бульон 2 ст. ложки
- масло сливочное 50 г
- вино красное типа мадеры 1 ст. ложка
- мука 20 г
- корзиночки песочные готовые 4 шт.
- мускатный орех
- перец черный молотый
- соль





■ Для соуса подсушите муку, помешивая, до золотистого цвета, охладите и разведите водой до однородной консистенции.

■ Мякоть жареной птицы пропустите через мясорубку с частой решеткой 2 раза.

■ В фарш добавьте соус, тертый сыр и хорошо перемешайте. Затем добавьте размягченное сливочное масло, бульон и взбивайте фарш до получения пышной однородной массы. В конце приготовления введите вино, соль, перец и тертый мускатный орех.

■ Сыр подавайте в корзиночках из песочного теста.

• Время приготовления 50 минут •

АРОМАТНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

на 6 порций

- крылышки куриные 18 шт.
- майонез 100 г
- мед 1 ст. ложка
- аджика 1 ст. ложка
- куркума молотая 1 ч. ложка
- сок 1 лимона
- зелень укропа или петрушки

■ Крылышки промойте, обсушите и разрежьте по суставу.

■ Смешайте лимонный сок с куркумой, аджикой, медом и майонезом.

■ Залейте крылышки полученной смесью и маринуйте на холоде не менее 4 часов.

■ Подготовленные крылышки уложите на смазанный маргарином противень и запекайте в духовке при 220 °С до образования румяной корочки.

■ Можно подавать крылышки как горячими, так и холодными, оформив зеленью.



• Время приготовления 30 мин плюс маринование •

УДК 641.822 (083)
ББК 36.991
З-21

Закуски к коктейлю.– 3-е издание.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.:
З-21 ил.– (серия «Семь поварят»).

ISBN 5-8029-1034-8

В книге собраны рецепты классических закусок к коктейлям. Особенностью этих закусок являются изысканный вкус и простота приготовления.

УДК 641.822 (083)
ББК 36.991

3-е издание

Издание для досуга

Закуски к коктейлю



Ответственный редактор Светлана Лощенкова
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Ольга Воробьева
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Евгения Примакова
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 23.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1034-8